

Château Vilatte

POUR LE PLAISIR, PAR NATURE



CRÉMANT ROSÉ

APPELLATION CRÉMANT DE BORDEAUX

MILLESIME 2018

CÉPAGES

1/3 Cabernet Franc

1/3 Merlot

1/3 Malbec

VIGNES

Issu de vignes de 10 à 20 ans

SOLS

Assemblage de terroirs argilo-calcaire et argilo-siliceux

VINIFICATION

Vin issu de raisins sains, vendangés à la main. Crémant Brut, légèrement dosé, élevé 2 ans sur lattes.

DEGUSTATION

Crémant brut fin et complexe auquel le léger dosage (liqueur d'expédition), ajoute de l'onctuosité.

ACCORDS

Excellent vin d'apéritif, le Crémant Rosé accompagne aussi à merveille les desserts chocolatés.

